GRAEF.

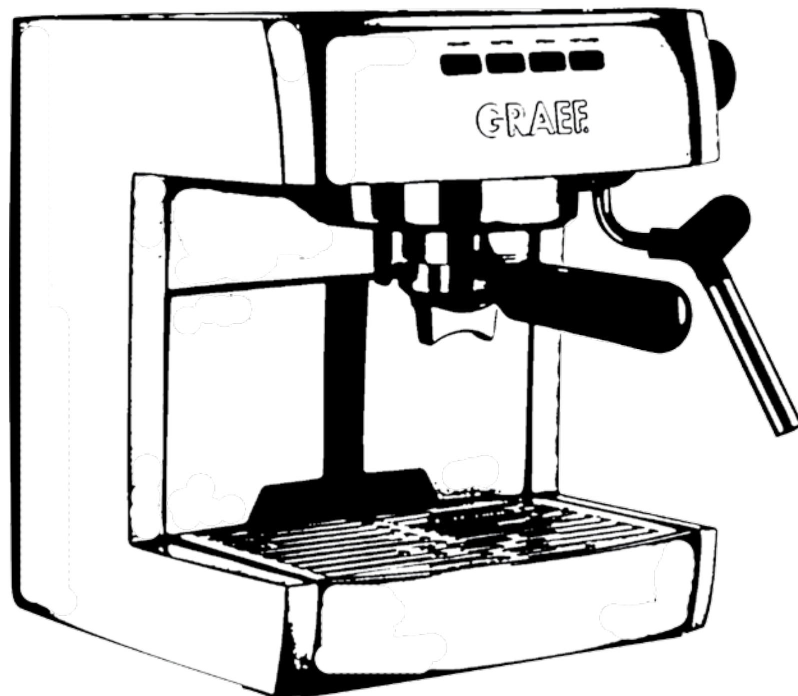
DE **Espressoautomat**
Bedienungsanleitung

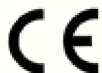
EN **Espresso Machine**
Instruction Manual

F **Machine Expresso automatique**
Notice d´utilisation

NL **Espressoautomaat**
Bedieningshandleiding

ES **Máquina de café espresso**
Manual de Instrucciones





Espressoautomat ES 70

Vorbereitung / Preparation

Espressozubereitung / Making the espresso

Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

· Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton.
· Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
· Entfernen Sie eventuelle Aufkleber am Gerät (nicht das Typenschild entfernen).

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

· Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten, rutschfesten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft aufgestellt werden.
· Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.
· Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschrank vorgesehen.
· Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder feuchten Umgebung auf.
· Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.

Vor dem Erstgebrauch

Vor dem Erstgebrauch oder längerem Nichtbenutzen sollten Sie das Gerät einmal entlüften. Drehen Sie dazu den Dampf- und Heißwasserregler auf und nach kurzer Zeit drehen Sie diesen wieder zu. Nun lassen Sie ein paar Tassen Wasser (ohne Kaffeemehl) durchlaufen. Verfahren Sie dabei wie unter „Vorbereitungen" beschrieben. Es kann sein, dass die Pumpzeit bis zu 8 Minuten dauert.

Bei der Erstinbetriebnahme kann es zu einem Geruch nach „heißem Kunststoff" kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach.

Bedienung

POWER

Mit der „POWER"- Taste schalten Sie das Gerät ein und aus.

Am Anfang blinkt die „POWER"- Taste rot auf, d.h. Gerät heizt auf.

Wird die Lampe grün und die restlichen Bedienknöpfe sind auch hinterleuchtet, ist das Gerät betriebsbereit. Bevor Sie mit der Espressozubereitung beginnen, vergewissern Sie sich, dass der Drehregler für die Dampf- bzw. Heißwasserzubereitung geschlossen ist.

STEAM

Mit der STEAM-Funktion können Sie Milch aufschäumen. Um die Dampf-Funktion zu aktivieren, drücken Sie die „STEAM"-Taste. Die „STEAM" Lampe blinkt auf, „COFFEE" und „HOT WATER" erlischen. Nach einer kurzen Aufheizzeit hört die Lampe auf zu blinken. Nun können Sie mit dem Milchaufschäumen starten. Zum Milchaufschäumen drehen Sie den Drehregler auf „OPEN". Nach Beendigung des Vorganges drehen Sie den Drehregler wieder auf „OFF".

HOT WATER

Mit der Heißwasser-Funktion können Sie heißes Wasser aufheizen und z.B. für heiße Schokolade, zum Tassen aufheizen oder zum Tee brühen verwenden. Um die Heißwasser-Funktion zu aktivieren, drücken Sie die „HOT WATER"-Taste. Die „HOT WATER" Lampe blinkt auf, „COFFEE" und „STEAM" erlischen. Nach einer kurzen Aufheizzeit hört die Lampe auf zu blinken. Nun können Sie starten. Um heißes Wasser zu bekommen, drehen Sie den Drehregler auf „OPEN". Nach Beendigung des Vorganges drehen Sie den Drehregler wieder auf „OFF"

Milchaufschäumen mit Pannarello

· Füllen Sie nun den beigefügten Behälter zu 1/3 mit kalter Milch.
· Betätigen Sie die STEAM Taste.
· Vor der Benutzung der Milchschaumdüse sollte das sich darin gesammelte Kondenswasser abgelassen werden. Dies geschieht, indem Sie die Dampflanze auf den Ablaufrost richten und den Dampf kurz aufdrehen.
· Warten Sie bis kein Wasser, sondern Dampf austritt und drehen Sie den Regler wieder zu.
· Tauchen Sie nun die Milchschaumdüse mit Pannarello in die Milch, ca. 1 cm unter die Oberfläche.
· Nun drehen Sie den Dampfhahn bis zum Anschlag auf.
· Halten Sie dabei den Milchbehälter leicht schräg.
· Senken Sie die Milchkanne, sobald der Milchpegel steigt.

BITTE BEACHTEN Sie, dass die Milch dabei nicht über 70°C erhitzt werden sollte, sonst fällt der Schaum sehr schnell wieder zusammen und das Getränk schmeckt später zu süß oder gar nach verbrannter Milch!

Ein guter Hinweis für die korrekte Temperatur ist, wenn Sie den Behälter nicht länger als 3 Sek. anfassen können.

· Drehen Sie nun den Drehregler wieder zu.

Beim Zudrehen des Ventils entsteht durch das Abkühlen des Dampfes in der Milchschaumdüse ein Unterdruck, so dass noch etwas Milch angesogen wird.

· Warten Sie daher einen kurzen Moment, bevor Sie die Milchschaumdüse aus der Milch ziehen.
· Nach dem Aufschäumen, schlagen Sie die Milchkanne kurz auf die Tischplatte, um die letzten groben Luftbläschen zu beseitigen.
· Schwenken hilft auch, um den Schaum gleichmäßig zu verteilen.
· Reinigen Sie die Milchschaumdüse direkt nach Beendigung des Vorganges mit einem feuchten Tuch. Lassen Sie allerdings das Rohr einen kleinen Moment abkühlen, da dieses sehr heiß wird.
· Reinigen Sie die Milchschaumdüse auch mit einem kurzen Dampfstoß damit die Milchreste aus der Milchschaumdüse gepustet werden.

Heißwasserzubereitung

· Platzieren Sie ein Gefäß unter der Heißwasserdüse.
· Drücken Sie die HOT WATER Taste.
· Drehen Sie den Drehregler auf.
· Heißes Wasser strömt nun aus der Düse in das Gefäß.
· Nach Beendigung des Vorganges drehen Sie den Drehregler wieder zu.

Programmiermöglichkeiten

Espresso Thermoblock Temperatur

Die Temperatur des Wassers lässt sich im Schnitt von je 1°C um maximal +/- 3°C verändern.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

· Drücken Sie die „COFFEE"-Taste für 3 Sekunden.
· Während Sie die „COFFEE"-Taste gedrückt halten, drücken Sie die „POWER"-Taste und lassen Sie die „POWER"-Taste wieder los.
· Lassen Sie nun die „COFFEE"- Taste los.
· Dies aktiviert die Programmierbarkeit des Gerätes.

Die Lämpchen hinter der „STEAM"-Taste und der „HOT WATER"- Taste blinken auf.

· Drücken Sie innerhalb von 30 Sekunden eine der beiden Tasten und lassen Sie diese wieder los, abhängig davon, ob Sie die Temperatur erhöhen oder reduzieren möchten.
· Eine Stufe hoch (+) : Drücken Sie „HOT WATER"
· Eine Stufe runter (-) : Drücken Sie „STEAM"

Wenn Sie eine neue Temperaturstufe gewählt haben, ertönt eine Beep Sequenz, um zu signalisieren, dass die neue Temperatur eingestellt wurde.

· Um die neue Temperaturstufe zu speichern, drücken Sie für 3 Sekunden die „COFFEE"- Taste. Ein langer, einzelner Signalton ertönt. Dies signalisiert Ihnen, dass die Temperaturstufe gespeichert wurde.

Das Gerät schaltet sich automatisch ein und beginnt aufzuheizen.

Dampf Thermoblock Temperatur

Die Dampftemperatur des Gerätes ist so eingestellt, dass beim Aufschäumen von Milch ein leistungsstarker und trockener Dampf entsteht. Die Temperatur des Dampfes lässt sich im Schnitt von je 1 °C um maximal +/- 3 °C verändern.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

· Schalten Sie das Gerät aus.
· Drücken Sie die „STEAM"- Taste für 3 Sekunden.
· Während Sie die „STEAM"- Taste gedrückt halten, drücken Sie die „POWER"-Taste und lassen Sie die „POWER"- Taste wieder los.
· Lassen Sie nun die „STEAM"- Taste los.
· Dies aktiviert die Programmierbarkeit der Dampftemperatur.

Die Lämpchen hinter der „COFFEE"-Taste und der „HOT WATER"- Taste blinken auf.

· Drücken Sie innerhalb von 30 Sekunden eine der beiden Tasten und lassen Sie diese wieder los, abhängig davon, ob Sie die Temperatur erhöhen oder reduzieren möchten.
· Eine Stufe hoch (+) : Drücken Sie „HOT WATER"
· Eine Stufe runter (-) : Drücken Sie „COFFEE"

Wenn Sie eine neue Temperaturstufe gewählt haben, ertönt eine Beep Sequenz, um zu signalisieren, dass die neue Temperatur eingestellt wurde.

· Um die neue Temperaturstufe zu speichern, drücken Sie für 3 Sekunden die „STEAM"- Taste. Ein langer, einzelner Signalton ertönt. Dies signalisiert Ihnen, dass die Temperaturstufe gespeichert wurde.

Das Gerät schaltet sich automatisch ein und beginnt aufzuheizen.

Dampffeuchtigkeit und Pumpleistung

Die Dampfpumpenfrequenz dieses Gerätes wurde voreingestellt; 0,3 Sekunden „an" und 0,5 Sekunden „aus". Es besteht die Möglichkeit, diese Voreinstellung zu verändern. Eine Veränderung der Frequenz macht den Dampf nasser oder trockener bis hin zu einem starken trockenen Dampf, ideal zum Herstellen von stabilem Milchschaum. Die Pumpfrequenz ("aus"-Zeit) kann um 0,1 Sekunden hoch oder runter gestellt werden, so wie es Ihren Bedürfnissen entspricht.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

· Schalten Sie das Gerät aus.
· Drücken Sie die „HOT WATER"- Taste für 3 Sekunden.
· Während Sie die „HOT WATER"- Taste gedrückt halten, drücken Sie die „POWER"- Taste und lassen Sie die „POWER"- Taste wieder los.
· Lassen Sie nun die „HOT WATER"- Taste los.
· Dies aktiviert die Programmierbarkeit der Dampftemperatur.

Die Lämpchen hinter der „COFFEE"-Taste und der „HOT WATER"- Taste blinken.

· Drücken Sie innerhalb von 30 Sekunden einen der beiden Knöpfe und lassen Sie diesen wieder los, abhängig davon, ob Sie die Temperatur erhöhen oder reduzieren möchten.
· Eine Stufe hoch (+) : Drücken Sie „STEAM"
· Eine Stufe runter (-) : Drücken Sie „COFFEE"

Wenn Sie eine neue Temperaturstufe gewählt haben, ertönt eine Beep Sequenz, um zu signalisieren, dass die neue Temperatur eingestellt wurde.

· Um die neue Temperaturstufe zu speichern, drücken Sie für 3 Sekunden die"HOT WATER"- Taste. Ein langer, einzelner Signalton ertönt. Dies signalisiert Ihnen, dass die Temperaturstufe gespeichert wurde.

Das Gerät schaltet sich automatisch ein und beginnt aufzuheizen.

Das Gerät behält für ca. 30 Sekunden die neue Temperaturstufe. Wird innerhalb der 30 Sekunden keine neue Temperaturstufe gewählt, schaltet das Gerät automatisch zurück in die Werkseinstellung, schaltet sich ein und beginnt aufzuheizen.

Werkseinstellung
Um alle Änderungen wieder in die vom Werk eingestellte Einstellung zurückzusetzen, halten Sie ca. 3 Sekunden die „POWER"- Taste gedrückt.

Reinigung
- Reinigen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem weichen, angefeuchteten Tuch. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.
- Ziehen Sie die Abtropfschale raus.
- Entnehmen Sie das Abtropfrost.
- Entleeren Sie die Abtropfschale.
- Reinigen Sie Abtropfschale sowie das Rost und den Sieb-träger unter fließendem Wasser.
- Setzen Sie anschließend die Abtropfschale samt Rost wieder ein.
- Reinigungsset
- Entnehmen Sie die Abtropfschale.
- Wenn Sie die Abtropfschale entfernt haben, finden Sie das Reinigungsset im Geräteinneren an dem Kunststoff.
- Entnehmen Sie das Reinigungsset.
- Mit dem dünneren Ende des Reinigungspinns reinigen Sie die Löcher der Filtereinsätze.
- Mit dem dickeren Ende des Reinigungspinns, reinigen Sie das Rohr der Milchschaum-/Heißwasserdüse.
- Reinigen Sie anschließend das Rohr mit einem feuchten Tuch.

Entkalken
- Geben Sie ca. 1,5 Liter Wasser in den Wassertank.
- Lege Sie eine Entkalkungstablette z.B. Graef Entkalkungstablette Art.-Nr. 145618 in den Wassertank.
- Stellen Sie eine große Tasse unter den Siebträger.
- Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, drücken Sie erst die POWER Taste, um das Gerät einzuschalten.
- Drücken Sie die „MANUAL" Taste.
- Sobald die Tasse voll ist, drücken Sie erneut die „MANUAL" Taste.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang ca. 4 mal.
- Warten Sie nun ca. 15 Minuten und wiederholen den Vorgang bis der Tank leer ist.
- Füllen Sie erneut Wasser in den Tank und lassen Sie ca. 5 mal Wasser durchlaufen.
- Nun können Sie wie gewohnt mit der Espressozubereitung fortfahren.

Kundendienst
Sollte es vorkommen, dass Ihr Graef-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst.

Sicherheit
Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.
Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:
- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden am Gehäuse, dem Anschlusskabel und -stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Reparaturen am Gerät z. B. eine beschädigte Zuleitung auszutauschen, dürfen nur von einem Fachmann oder vom Graef-Kundendienst ausgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn Sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung verwendet zu werden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise: in Mitarbeiterküchen für Läden und Büros; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen
- Die Zuleitung immer am Anschlussstecker aus der Steckdose ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Lassen Sie vor der Weiterbenutzung des Gerätes eine neue Anschlussleitung durch den Graef-Kundendienst oder einer autorisierten Fachkraft installieren.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- Niemals unter Spannung stehende Teile berühren. Diese können einen elektrischen Schlag verursachen oder sogar zum Tode führen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
- Niemals das Gerät während des Betriebes transportieren.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen an.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Beachten Sie die Hinweise zu den Anforderungen an den Aufstellort sowie zum elektrischen Anschluss des Gerätes um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.
- Entfernen Sie niemals den mit Kaffeemehl gefüllten Siebträger während des Durchlaufs, da dieser unter Druck steht.
- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn das Abtropfgitter und die Auffangschale in Position sind.
- Stellen Sie vor der Kaffeezubereitung fest, ob der Siebträger gut festgezogen ist.!
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung abkühlen.
- Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- Geben Sie das Gerät nicht in die Spülmaschine und halten Sie dieses auch nicht unter fließendes Wasser.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
- Verwenden Sie zum Milchaufschäumen nur den beigefügten Behälter oder einen anderen größeren Behälter. Verwenden Sie keine Tasse. Durch überschäumende Milch kann es zu Verbrennungen kommen.
- Richten Sie die Milchschaumdüse nie auf sich selber oder auf andere Personen. VERBRENNUNGSGEFAHR!
- Benutzen Sie zum Bewegen der Milchschaumdüse stets den Griff. Fassen Sie die Milchschaumdüse nach dem Gebrauch nicht am Rohr an. Dieses wird sehr heiß!

Unpacking
To unpack the unit, proceed as below:
- Take the unit out of the carton.
- Remove all pieces of the packing.
- Remove any possi ly extant labels on the unit. (not the rating plate).

Requirements for the installation location
For safe and flawless operation of the unit, the place of location must meet these prerequisites:
- The unit must be set up on a firm, flat, level, non-slip and heat resistant base that has sufficient load bearing capacity.
- Select the place of location so that children cannot reach the hot surfaces of the unit.
- The unit is not intended for installation in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the unit in a hot, wet or moist environment.
- The electric socket must be readily accessible so that the power cord can be easily unplugged.

Before the first use
Before using for the first time or after a long period of non-use, you should prepare several cups of water (without coffee grounds) to thoroughly flush the system. Proceed as described in the „Preparing espresso" section.

Using the control panel
POWER
Press the „POWER" button once to turn the unit on.
The light behind the „POWER" button will illuminate red ad start flashing, this is to indicate that your unit is on and heating up.
If the light turns to a constant green light, this indicates that the unit is heated and ready for use. Before activating the espresso coffee function ensure that the steam and hot water control dial is in the OFF position.

STEAM
You can froth-up milk with the STEAM function. To activate the steam function, press the „STEAM" button. The „STEAM" lamp flashes, „COFFEE" and „HOT WATER" extinguish. After a short heating-up period, the lamp stops flashing. You can now start frothing the milk. To froth up the milk, turn the rotary control to „OPEN". After completing the process, turn the rotary control back to „OFF"

HOT WATER
With the hot water function, you can use hot water for making hot chocolate, warming up cups or for brewing tea. To activate the hot water function, press the „HOT WATER" button. The „HOT WATER" lamp light, „COFFEE" and „STEAM" extinguish. After a short heating-up period, the lamp stops flashing. You can now start.To get the hot water, turn the rotary control to „OPEN". After completing the process, turn the rotary control back to „OFF"

Milk frothing
- Press the "STEAM" button.
- The steam function for making milk froth is now active.
- After the lamp has stopped flashing, the nozzle is ready for use.
- Make sure there is always enough water in the tank.
- Fill the enclosed container to 1/3 with cold milk.
- Before using the milk frother nozzle, the condensate that has collected there should be drained off. To do that, aim it at the drain grate and briefly turn on the steam.
- Wait until only steam and no water escapes and close the control again.
- Now immerse the milk frother nozzle with the Pannarello into the milk to approx. 1 cm under the surface.
- Open the steam control to the limit.
- Hold the milk container at a slight angle while doing so.
- Lower the milk can as soon as the milk level rises.
- **PLEASE NOTE:** The milk must not be heated to more than 70°C during this process; otherwise, the froth will collapse and the beverage will taste too sweet or possibly even like burned milk!
- A good tip for the correct temperature is when the you cannot hold the container for more than 3 seconds.
- Turn open the control knob again.
- By closing the valve and due to the steam cooling off a vacuum arises in the milk frother nozzle which then draws some more milk.
- For that reason, please wait a moment before you pull the milk frother nozzle out of the milk.
- After frothing, briefly knock the milk can on the table top to remove the last of the large air bubbles.
- Swirling also helps uniformly distribute the froth.
- Clean the milk frother nozzle immediately after finishing the process using a moist cloth. However, let the pipe cool down for a few moments as it becomes very hot.
- Also clean the milk frother nozzle with a short blast of steam so that the milk remnants are blown out of the milk frother nozzle.

Making hot water
- Press the "HOT WATER" button.
- The hot water function is now active.
- After the lamp has stopped flashing, the nozzle is ready for use.
- Make sure there is always enough water in the tank.
- Turn the steam milk frother/hot water nozzle to the outside.
- Set a container under the milk frother/ hot water nozzle.
- Turn the control knob open.
- Hot water now flows from the nozzle into the container.
- After completing the process, close the rotary control again.

Advanced Programming Options
Espresso Thermoblock Temperature
The temperature of the water at the group head can be modified in increments of 2°C up and down should it be desired.
To do this you need to follow the instructions below:
- Press the „COFFEE" button for 3 seconds. While still holding down the „COFFEE"button briefly press the „POWER" button and release. Release „COFFEE"button.

This activates the programmability of the Espresso Temperature.
The lights behind the „STEAM" and „HOT WATER" buttons will start flashing.
Within 30 seconds press and release one of the flashing buttons depending on the required temperature adjustment.
Up (+) a setting : Press „HOT WATER"
Down (-) a setting : Press „STEAM"
When you have selected a new temperature setting the unit will sound a sequence of beeps to indicate the new temperature setting.
To save your settings press and hold down the „COFFEE" button for 3 seconds. A single long beep will sound to indicate your settings have been saved.
The unit will then automatically power on and begin heating up.

Steam Thermoblock Temperature
The steam temperature of this unit has been calibrated to deliver a powerful and dry steam for texturing milk. The temperature of the steam can be modified in increments of 3°C up and down should it be desired.
To do this you need to follow the instructions below:
- Press the „STEAM" button for 3 seconds.
- While still holding down the „STEAM"button briefly press the „POWER" button and release.
- Release „STEAM"button.
- This activates the programmability of the Steam Temperature.
- The lights behind the „COFFEE" and „HOT WATER" buttons will start flashing.

Within 30 seconds press and release one of the flashing buttons depending on the required temperature adjustment.
- Up (+) a setting : Press „HOT WATER"
- Down (-) a setting : Press „COFFEE"

When you have selected a new temperature setting the unit will sound a sequence of beeps to indicate the new temperature setting.
To save your settings press and hold down the „STEAM" button for 3 seconds. A single long beep will sound to indicate your settings have been saved.

Steam Wetness or Steam Pump Rate
The steam pump rate of this unit has been pre-set. Modifying the steam pump rate enables you to make the steam wetter or dryer and aids in the delivery of a powerful, dry steam - ideal for texturing milk. The steam pump rate can be modified in flow rate increments up or down should it be desired.
To do this you need to follow the instructions below:
- Press the „HOT WATER" button for 3 seconds.
- While still holding down the „HOT WATER"button briefly press the „POWER" button and release.
- Release „HOT WATER"button.
- This activates the programmability of the steam pump rate.
- The lights behind the „COFFEE" and „STEAM" buttons will start flashing.
- Within 30 seconds press and release one of the flashing buttons depending on the required temperature adjustment.
- Up (+) a setting : Press „STEAM"
- Down (-) a setting : Press „COFFEE"

To save your settings press and hold down the „HOT WATER" button for 3 seconds. A single long beep will sound to indicate your settings have been saved.

Factory Reset
To undo any changes made to the program you can revert back to the original factory settings.This resist ALL the programm settings back to factory settings.

Rest Mode
- The Machine is on READY mode.
- Press and hold down the „POWER" button for 3 seconds.
- Release the „POWER" button.

Cleaning
For the taste of your coffee
- Clean the exterior of the unit with a soft, moist cloth. If heavily soiled, a mild detergent can be used.
- Pull out the drip dish.
- Remove the drip grate.
- Empty the drip dish.
- Clean the drip tray and the grate and the group handle under running water.
- Replace the drip dish together with the grate.

Cleaning set
- Remove the drip dish.
- After you have removed the drip dish, you will find the cleaning set in the interior of the unit on the plastic.
- Take out the cleaning set.
- Clean the holes in the filter insert with the thin end of the cleaning pin.
- Use the thick end of the cleaning pin to clean the milk frother/hot water nozzle pipe.
- Then clean the pipe with a moist cloth.

Descaling
Just as with any unit that is operated with water, the group handle automatic machine also requires periodic descaling.
You can use a commercially available descaler for descaling your coffee machine.
To do so, proceed as follows:
- Remove the water tank and completely empty it.
- Fill the water tank with water again and mix the water as stated in the descaler manufacturer's instructions.
- Put the water tank back into the unit.
- Use a small brush to clean the brewing head. Remove the coffee remnants.
- Now place a large container under the brewing head.

- Switch on the unit.
- As soon as it is ready, press „COFFEE".
- As soon as the container is full, empty it and repeat the process several times.
- After multiple repetitions, switch off the unit for 10 - 15 minutes so that the descaler can achieve its full effect.
- After that, switch the machine back on.
- Let the remaining mixture run through once more.
- Remove the water tank and rinse thoroughly.
- Fill the water tank again with fresh water.
- Place a container under the brewing head again.
- Let fresh water run through several times.
- Now fill the water tank with fresh water.

Customer service

If your Graef unit becomes damaged, please contact your dealer or the Graef customer service department.

Safety instructions

This unit complies with the statutory safety regulations. Improper use can, however, lead to personal injury and property damage.

To handle the unit safely, follow the instructions below:

- Check the unit for external, visible damage to the housing, the supply cord and the plug before using it. Do not put a damaged unit into operation.
- Repairs are only allowed to be performed by a specialist or by the Graef customer service department. Improper repairs can lead to extreme hazards for the user. Furthermore, the warranty claim expires.
- Only Graef customer service is authorised to repair the unit during the warranty period, otherwise the warranty expires for additional damages.
- Defective components must be replaced solely with genuine spare parts. Fulfilment of the safety regulations is only guaranteed if these parts are used.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
- The unit is not intended to be used with an external timer or a separate telecontrol system.
- This unit is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residental type environments; bed and breakfast type environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always pull the supply cord from the electric socket using the connector plug, not the supply cord.
- Do not carry the unit by the supply cord.
- Never transport the unit during operation.
- Do not touch the plug with moist hands.
- Do not use the packing material as a toy. Danger of suffocation.
- Follow the instructions regarding the requirements for the place of installation and on the unit's electrical connection to prevent personal harm and property damage.
- Never aim the milk frother nozzle towards yourself or any other person. DANGER OF BURNS!
- Always use the handle to move the milk frother nozzle. Never touch the milk frother nozzle on the pipe after using. It becomes very hot!
- Never remove the group handle when it is filled with coffee grounds; it is pressurised.
- Use the unit only when the drip grid and drip tray are properly positioned.
- Before making caffé, make sure the group handle is tightened firmly.
- Switch the unit off before cleaning and pull the power cord from the electric socket.
- Let the unit cool off before cleaning.
- Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents and do not use any solvents.
- Do not scratch off stubborn soiling with hard objects.
- Do not put the unit in the dishwasher and do not hold it under flowing water.
- The appliance must not be immersed in water.

Déballage

Procédez comme suit pour déballer la machine :

- Sortez la machine du carton.
- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- Retirez les éventuels autocollants sur la machine (pas la plaque signalétique).

Lieu d'installation

Pour une utilisation sûre et sans dérangements de la machine, le lieu d'installation doit répondre aux conditions suivantes :

- La machine doit être installée sur une surface solide, plate, horizontale, antidérapante et résistant à la chaleur et avec une force portante suffisante.
- Choisissez le lieu d'installation de manière à ce que les enfants ne puissent accéder aux surfaces chaudes de la machine.
- La machine ne convient pas pour un montage mural ou dans une armoire encastrée.
- N'installez pas la machine dans un environnement chaud, mouillé ou humide.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation ou après une période prolongée sans utilisation, désaérez la machine. Pour cela, ouvrez le bouton de réglage de vapeur et d'eau chaude et refermez-le après un court instant. Préparez maintenant quelques tasses d'eau (sans café moulu). Pour cela, suivez les instructions du chapitre « Préparation ». Le temps de pompage peut durer jusqu'à 8 minutes.

Lors de la première mise en marche, il y aura peut-être une légère odeur de « plastique chaud ». C'est normal et ça disparaît rapidement.

Utilisation du panneau de commande

POWER

La touche « POWER » permet d'allumer et d'éteindre la machine. Au début, la touche « POWER » clignote en rouge, cela signifie que la machine est en train de chauffer. Lorsque la lumière devient verte et que les autres boutons de commande sont éclairés, la machine est prête à l'emploi. Avant de commencer la préparation de votre expresso, assure-vous que le bouton de réglage de la buse de vapeur et d'eau chaude est fermé.

STEAM

La fonction STEAM permet de faire mousser du lait. Pour activer la fonction vapeur, poussez sur la touche « STEAM ». Le voyant « STEAM » s'allume, « COFFEE » et « HOT WATER » s'éteignent. Après un bref temps de chauffage, la lumière arrête de clignoter. Vous pouvez alors faire mousser votre lait. Pour faire mousser du lait, tournez le bouton de réglage sur « OPEN ». Une fois la procédure terminée, tournez le bouton de réglage sur « OFF ».

HOT WATER

La fonction « HOT WATER » permet d'utiliser de l'eau chaude pour préparer du chocolat chaud, chauffer des tasses ou préparer du thé. Pour activer la fonction eau chaude, appuyez sur la touche « HOT WATER ». Le voyant « HOT WATER » clignote, « COFFEE » et « STEAM » s'éteignent. Après un bref temps de chauffage, la lumière arrête de clignoter. Vous pouvez commencer. Pour obtenir de l'eau chaude, tournez le bouton de réglage sur « OPEN ». Une fois la procédure terminée, tournez le bouton de réglage sur « OFF ».

Faire mousser le lait

- Appuyez sur la touche « STEAM ».
- La fonction de vapeur pour faire mousser le lait est alors activée.
- Lorsque la lumière ne clignote plus, la buse est prête à l'emploi.
- Veillez à ce qu'il y ait toujours suffisamment d'eau dans le réservoir.
- Remplissez le récipient fourni avec 1/3 de lait froid.
- Avant d'utiliser la buse mousse de lait, laissez échapper l'eau condensée qui s'y est amassée. Pour cela, dirigez la buse vers la grille récolte-gouttes et ouvrez brièvement la vapeur.
- Lorsqu'il ne sort plus d'eau mais seulement de la vapeur, refermez le bouton de réglage.
- Introduisez la buse mousse de lait avec le pannarello env. 1 cm dans le lait.
- Ouvrez maintenant le bouton de réglage vapeur jusqu'à la butée.
- Tenez le récipient à lait légèrement incliné.
- Abaisser le récipient à lait dès que le niveau de lait monte.
- **ATTENTION :** Ne chauffez pas le lait à plus de 70°C sinon la mousse retombe très rapidement et la boisson aura un goût beaucoup trop sucré ou même de lait brûlé !
- A titre d'indication, la température est correcte si vous ne pouvez pas tenir le récipient dans la main pendant plus de 3 secondes.
- Utilisez uniquement le récipient fourni ou un autre grand récipient pour faire mousser le lait. N'utilisez pas de tasse. Le débordement de lait peut causer des brûlures.
- Ouvrez à nouveau le bouton de réglage.
- Suite à la fermeture de la soupape et au refroidissement de la vapeur, il se forme une sous-pression dans la buse mousse de lait et il y a un peu de lait d'aspiré.
- Attendez par conséquent un court instant avant de retirer la buse mousse de lait du lait.
- Après avoir fait mousser le lait, tapotez doucement le récipient de lait sur la table pour éliminer les dernières grosses bulles d'air.
- Vous pouvez également l'agiter légèrement pour répartir la mousse.
- Nettoyez la buse mousse de lait avec un chiffon humide aussitôt après l'avoir utilisée. Laissez cependant refroidir le tube quelques minutes, car il devient très chaud.
- Nettoyez également la buse mousse de lait avec un petit coup de vapeur pour

évacuer les restes de lait à l'intérieur.

Préparation d'eau chaude

· Appuyez sur la touche « HOT WATER ».
· La fonction eau chaude est alors activée.
· Lorsque la lumière ne clignote plus, la buse est prête à l'emploi.
· Veillez à ce qu'il y ait toujours suffisamment d'eau dans le réservoir.
· Tournez la buse de mousse de lait/d'eau chaude vers l'extérieur.
· Placez un récipient sous la buse de mousse de lait/d'eau chaude.
· Ouvrez le bouton de réglage.
· L'eau chaude sort de la buse et coule dans le récipient.
· Une fois l'eau chaude obtenue, refermez le bouton de réglage.

Autres programmations possibles

Température bloc thermique expresso

La température de l'eau est modifiable de +/- 3°C au maximum, par degrés de 1° C.

Pour cela, procédez comme suit :

· Appuyez sur la touche « COFFEE » pendant 3 secondes.
· Appuyez en même temps sur la touche « COFFEE » et sur la touche « POWER », et relâchez ensuite la touche « POWER ».
· Relâchez ensuite la touche « COFFEE ».
· La machine est alors programmable.

Les voyants lumineux derrière la touche « STEAM » et la touche « HOT WATER » se mettent à clignoter.

Appuyez sur l'une des deux touches dans les 30 secondes et relâchez-la selon que vous voulez augmenter ou diminuer la température.

· Augmenter d'un niveau (+) : Poussez sur « HOT WATER »
· Diminuer d'un niveau (-) : Poussez sur « STEAM »

Une fois le nouveau niveau de température choisi, vous entendrez une séquence de bips qui signale que la nouvelle température a été réglée.

Pour enregistrer le nouveau niveau de température, appuyez sur la touche « COFFEE » pendant 3 secondes. Un seul bip long retentit. Cela signale que le niveau de température a été enregistré.

La machine se met automatiquement en marche et commence à chauffer.

Température bloc thermique vapeur

La température de vapeur de la machine est réglée de façon à produire une vapeur puissante et sèche pour faire mousser le lait. La température de la vapeur est modifiable de +/- 3 °C au maximum, par degrés de 1° C.

Pour cela, procédez comme suit :

· Appuyez sur la touche « STEAM » pendant 3 secondes.
· Appuyez en même temps sur la touche « STEAM » et sur la touche « POWER », et relâchez ensuite la touche « POWER ».
· Relâchez ensuite la touche « STEAM ».
· La température de la vapeur peut alors être programmée.

Les voyants lumineux derrière la touche « COFFEE » et la touche « HOT WATER » se mettent à clignoter.

Appuyez sur l'une des deux touches dans les 30 secondes et relâchez-la selon que vous voulez augmenter ou diminuer la température.

· Augmenter d'un niveau (+) : Poussez sur « HOT WATER »
· Diminuer d'un niveau (-) : Poussez sur « COFFEE »

Une fois le nouveau niveau de température choisi, vous entendrez une séquence de bips qui signale que la nouvelle température a été réglée.

Pour enregistrer le nouveau niveau de température, appuyez sur la touche « STEAM » pendant 3 secondes. Un seul bip long retentit. Cela signale que le niveau de température a été enregistré.

Humidité de la vapeur et puissance de pompage

La puissance de pompage de la vapeur de cette machine a été préréglée : « marche » pendant 0,3 secondes, « arrêt » pendant 0,5 secondes. Ce préréglage peut être modifié. Une modification de la fréquence permet d'obtenir une vapeur plus mouillée ou plus sèche, voir même une puissance vapeur sèche qui est idéale pour avoir une mousse de lait qui ne tombe pas. Vous pouvez augmenter ou réduire la fréquence de pompage (temps « arrêt ») de 0,1 secondes, en fonction de vos besoins.

Pour cela, procédez comme suit :

· Appuyez sur la touche « HOT WATER » pendant 3 secondes.
· Appuyez en même temps sur la touche « STEAM » et sur la touche « POWER », et relâchez ensuite la touche « POWER ».
· Relâchez ensuite la touche « HOT WATER ».
· La température de la vapeur peut alors être programmée.

Les voyants lumineux derrière la touche « COFFEE » et la touche « HOT WATER » se mettent à clignoter.

Appuyez sur l'une des deux touches dans les 30 secondes et relâchez-la selon que vous voulez augmenter ou diminuer la température.

Augmenter d'un niveau (+) : Poussez sur « STEAM »

Diminuer d'un niveau (-) : Poussez sur « COFFEE »

Une fois le nouveau niveau de température choisi, vous entendrez une séquence de bips qui signale que la nouvelle température a été réglée.

Pour enregistrer le nouveau niveau de température, appuyez sur la touche « HOT WATER » pendant 3 secondes. Un seul bip long retentit. Cela signale que le niveau de température a été enregistré.

La machine se met automatiquement en marche et commence à chauffer.

Réglage d'usine

Pour annuler toutes les modifications et rétablir le réglage d'usine, maintenez la touche « POWER » enfoncée pendant env. 3 secondes.

Après-vente

Si votre machine Graef présente un dommage, veuillez vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente Graef.

Consignes de sécurité

Cette machine est conforme aux normes de sécurité obligatoires. Une utilisation non conforme peut cependant entraîner des dommages corporels et matériels. Pour une utilisation sûre de la machine, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes :

· Avant l'utilisation, vérifiez si la machine ne présente pas de dommages apparents : sur le boîtier, le câble d'alimentation et la fiche. Ne mettez pas la machine en marche si elle est endommagée.
· Les réparations peuvent uniquement être effectuées par un technicien ou par le service après-vente Graef. Les réparations non conformes peuvent entraîner des risques graves pour l'utilisateur. Elles entraînent également l'annulation de la garantie.
· Durant la période de garantie, les réparations peuvent uniquement être réalisées par le service après-vente Graef, dans le cas contraire, les dommages suivants ne sont plus couverts par la garantie.
· Les pièces défectueuses peuvent uniquement être remplacées par des pièces de rechange originales. Seules les pièces de rechange originales garantissent le respect des normes de sécurité.
· Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et/ou connaissances spécifiques, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles n'aient obtenu les instructions pour l'utilisation de l'appareil.
· Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec la machine.
· Pour couper l'alimentation électrique de la machine, toujours tirer sur la fiche et non sur le câble.
· Ne portez pas la machine en la tenant pas le câble.
· Ne transportez jamais la machine lorsqu'elle est en marche.
· La machine ne peut être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
· Ne touchez pas à la prise avec les mains mouillées.
· Le matériel d'emballage ne peut être utilisé pour jouer. Danger d'asphyxie.
· Respectez les consignes relatives au lieu d'installation et au raccordement électrique de la machine afin d'éviter tout dommage corporel et matériel.
· Ne retirez jamais le porte-filtre rempli de café moulu pendant l'écoulement de l'eau, car il est sous pression.
· Utilisez la machine uniquement si la grille et le bac récolte-gouttes sont en place.
· Avant de préparer le café, vérifiez si le porte-filtre est bien serré.
· Ne dirigez jamais la buse mousse de lait vers vous ou vers une autre personne. RISQUE DE BRÛLURE !
· Pour déplacer la buse mousse de lait, utilisez toujours la poignée. Ne saisissez pas la buse mousse de lait au tube après l'utilisation car elle est très chaude !
· Les réparations d'appareils électriques peuvent uniquement être effectuées par des techniciens spécialisés et formés par le fabricant. Les réparations non conformes peuvent entraîner des risques graves pour l'utilisateur et endommager la machine.
· Avant de nettoyer la machine, éteignez-la et retirez la fiche de la prise.
· Laissez refroidir la machine avant de la nettoyer.
· N'utilisez pas de produits de lavage agressifs ou abrasifs ni de solvants.
· Ne grattez pas les saletés tenaces avec des objets durs.
· Ne mettez pas la machine au lave-vaisselle et ne la rincez pas non plus sous l'eau courante.

Uitpakken

Voor het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:

- Neem het apparaat uit de doos.
- Verwijder alle verpakkingselementen.
- Verwijder eventuele stikkers op het apparaat (niet het typeplaatje).

Eisen aan de plaatsingslocatie

Voor een veilig en foutloos gebruik van het apparaat moet de plaatsingslocatie aan de volgende voorwaarden voldoen:

- Het apparaat moet op een vaste, vlakke, horizontale, slipvaste en hittebestendige ondergrond worden geplaatst met voldoende draagvermogen.
- Kies de plaatsingslocatie zo uit, dat kinderen niet bij hete oppervlakken van het apparaat kunnen komen.
- Het apparaat is niet bestemd voor de montage in een wand- of in een inbouwkast.
- Plaats het apparaat niet in een hete, natte of vochtige omgeving.
- Het stopcontact moet gemakkelijk toegankelijk zijn, zodat de stroomkabel desnoods gemakkelijk kan worden verwijderd.

Voor het eerste gebruik

Voor het eerste gebruik of een langere uitschakeling dient u het apparaat eenmaal te ontluchten. Draai hiervoor de stoom- en heetwaterregelaar open en na korte tijd draait u ze weer dicht. Nu laat u een paar kopjes water (zonder koffiepoeder) doorlopen. Ga hierbij te werk zoals onder „Voorbereidingen" beschreven is. Het kan gebeuren, dat de pomptijd tot 8 minuten duurt.

Bij de eerste ingebruikname kan er een geur naar „hete kunststof" ontstaan. Dit is normaal en wordt na korte tijd minder.

Gebruiken van het bedieningsveld

POWER

Met de „POWER"-toets schakelt u het apparaat in en uit.

Aan het begin knippert de „POWER"-toets rood, d.w.z. het apparaat verwarmt. Wanneer het lampje groen en de resterende bedieningstoetsen ook van achteren verlicht zijn, is het apparaat bedrijfsgereed. Voordat u met de bereiding van espresso begint, overtuigt u er zich van, dat de draairegelaar voor de stoom- resp. heetwaterbereiding gesloten is.

STEAM

Met de STEAM-functie kunt u melk opschuimen. Om de stoom-functie te activeren, drukt u op de „STEAM"-toets. Het „STEAM"-lampje gaat branden, „COFFEE" en „HOT WATER" gaan uit. Na een korte opwarmtijd houdt het lampje te knipperen op. Nu kunt u het melkopschuimen beginnen. Voor het melkopschuimen draait u de draairegelaar op „OPEN". Na het beëindigen van de procedure draait u de draairegelaar weer op „OFF".

HOT WATER

Met de heetwater-functie kunt u heet water verhitten en bijv. voor hete cacao, voor het verwarmen van kopjes of om thee te zetten gebruiken. Om de heetwater-functie te activeren, drukt u op de „HOT WATER"-toets. Het „HOT WATER"-lampje gaat knipperen, „COFFEE" en „STEAM" gaan uit. Na een korte opwarmtijd houdt het lampje te knipperen op. Nu kunt u starten. Om heet water te krijgen, draait u de draairegelaar op „OPEN". Na beëindiging van de procedure draait u de draairegelaar weer op „OFF".

Melk opschuimen

- Druk op de „STEAM"-toets.
- De stoomfunctie voor het aanmaken van het melkschuim wordt nu geactiveerd.
- Nadat het lampje is opgehouden te knipperen, is de spuitkop bedrijfsgereed.
- Overtuigt u er zich van, dat er altijd voldoende water in het reservoir is.
- Vul het bijgevoegde reservoir voor 1/3 met koude melk.
- Voor het gebruik van de melkschuimspuitkop dient het hierin verzamelde condenswater te worden afgetapt. Dit gebeurt, doordat u deze op het afvoerrooster richt en de stoom kort opendraait.
- Wacht totdat er geen water maar stoom naar buiten komt en draai de regelaar weer dicht.
- Dompel nu de melkschuim-spuitkop met pannarello in de melk, ca. 1 cm onder het oppervlak.
- Nu draait u de stoomregelaar tot aan de aanslag open.
- Houd hierbij het melkreservoir enigszins schuin.
- Laat de melkkan zakken, zodra het melkpeil stijgt.
- **LET EROP**, dat de melk hierbij niet tot boven 70°C mag worden verhit, want anders zakt het schuim weer zeer snel in elkaar en het drankje smaakt later te zoet of zelfs naar verbrande melk!
- Een goede indicatie voor de juiste temperatuur is, wanneer u het reservoir niet langer dan 3 sec. kunt vastpakken.

Gebruik voor het opschuimen van melk alleen het bijgevoegde reservoir of een ander groter reservoir. Gebruik geen kopje. Door de overschuimende melk kunnen er verbrandingen ontstaan.

- Draai nu de draairegelaar weer dicht.
- Door de kraan dicht te draaien ontstaat door het afkoelen van de stoom in de melkschuim-spuitkop een onderdruk, zodat er nog een beetje melk wordt aangezogen.
- Wacht daarom een kort moment, voordat u de melkschuim-spuitkop uit de melk trekt.
- Na het schuimen klopt u de melkkan kort op het tafelblad om de laatste grote luchtbelletjes te verwijderen.
- Schudden helpt ook om het schuim gelijkmatig te verdelen.
- Reinig de melkschuim-spuitkop direct na het beëindigen van deze procedure met een vochtige doek. Laat echter de buis een kort moment afkoelen, omdat deze zeer heet wordt.
- Reinig de melkschuim-spuitkop ook met een korte stoomstoot, zodat de melkresten uit de melkschuim-spuitkop worden geblazen.

Heetwaterbereiding

- Druk op de „HOT WATER"-toets.
- De heetwaterfunctie wordt nu geactiveerd.
- Nadat het lampje is opgehouden te knipperen, is de spuitkop bedrijfsgereed.
- Overtuigt u er zich van, dat er altijd voldoende water in het reservoir is.
- Draai de melkschuim-/heetwater-spuitkop naar buiten.
- Plaats een reservoir onder de melkschuim-/heetwater-spuitkop.
- Draai de draairegelaar open.
- Er stroomt nu heet water uit de spuitkop in het reservoir.
- Na het beëindigen van de procedure draait u de draairegelaar weer dicht.

Andere programmeringsmogelijkheden

Espresso thermoblok temperatuur.

De temperatuur van het water kan gemiddeld van 1°C met maximaal +/- 3°C worden veranderd.

- Ga hierbij als volgt te werk:
- Druk 3 seconden lang op de „COFFEE"-toets.
- Terwijl u de „COFFEE"-toets ingedrukt houdt, drukt u op de „POWER"-toets en u laat de „POWER"-toets weer los.
- Laat nu de „COFFEE"-toets los.

Dit activeert de programmeerbaarheid van het apparaat.

De lampjes achter de „STEAM"-toets en de „HOT WATER"-toets gaan knipperen.

- Een niveau omhoog (+): Druk op „HOT WATER".
- Een niveau omlaag (-): Druk op „STEAM"

Wanneer u een nieuwe temperatuurstand hebt geselecteerd, weerklinkt er een piep-sequentie om aan te geven, dat de nieuwe temperatuur werd ingesteld.

Om de nieuwe temperatuurstand op te slaan, drukt u 3 seconden lang op de „COFFEE"- toets. Een lange, afzonderlijke signaaltoon weerklinkt. Dit signaleert u, dat de temperatuurstand werd opgeslagen.

Het apparaat schakelt automatisch in en begint te verhitten.

Stoom thermoblok temperatuur

De stoomtemperatuur van het apparaat is zo ingesteld, dat er bij het opschuimen van melk een krachtige en droge stoom ontstaat. De temperatuur van de stoom kan gemiddeld van 1 °C met maximaal +/- 3 °C worden veranderd.

Ga hierbij als volgt te werk:

Druk 3 seconden lang op de „STEAM"-toets.

Terwijl u de „STEAM"-toets ingedrukt houdt, drukt u op de „POWER"-toets en u laat de „POWER"-toets weer los. Laat nu de „STEAM"-toets los. Dit activeert de programmeerbaarheid van de stoomtemperatuur. Om dit te signaleren, weerklinken er bij verschillende standen diverse piep-sequenties.

De lampjes achter de „COFFEE"-toets en de „HOT WATER"-toets gaan knipperen.

- Een niveau omhoog (+): Druk op „HOT WATER".
- Een niveau omlaag (-): Druk op „COFFEE"

Wanneer u een nieuwe temperatuurstand hebt geselecteerd, weerklinkt er een piep-sequentie om aan te geven, dat de nieuwe temperatuur werd ingesteld.

Om de nieuwe temperatuurstand op te slaan, drukt u 3 seconden lang op de „STEAM"- toets. Een lange, afzonderlijke signaaltoon weerklinkt. Dit signaleert u, dat de temperatuurstand werd opgeslagen.

Het apparaat schakelt automatisch in en begint te verhitten.

Stoomvochtigheid en pompcapaciteit

De stoompompfrequentie van dit apparaat werd standaard ingesteld; 0,3 seconden „aan" en 0,5 seconden „uit". De mogelijkheid bestaat om deze standaardinstelling te veranderen. Een verandering van de frequentie maakt de stoom natter of droger tot en met een sterke droge stoom, ideaal voor het vervaardigen van stabiel melkschuim. De pompfrequentie („uit"-tijd) kan met 0,1 seconden worden verhoogd of verlaagd, zoals dit overeenkomt met uw behoeften.

Ga hierbij als volgt te werk:

- Druk 3 seconden lang op de „HOT WATER"-toets.
- Terwijl u de „HOT WATER"-toets ingedrukt houdt, drukt u op de „POWER"-toets en u laat de „POWER"-toets weer los.
- Laat nu de „HOT WATER"-toets los.

Dit activeert de programmeerbaarheid van de stoomtemperatuur. Om dit te signaleren, weerklinken er bij verschillende standen diverse piep-sequenties.

De lampjes achter de „COFFEE"-toets en de „HOT WATER"-toets gaan knipperen.

- Een niveau omhoog (+): Druk op „STEAM"
- Een niveau omlaag (-): Druk op „COFFEE"

Wanneer u een nieuwe temperatuurstand hebt geselecteerd, weerklinkt er een piep-sequentie om aan te geven, dat de nieuwe temperatuur werd ingesteld.

Om de nieuwe temperatuurstand op te slaan, drukt u 3 seconden lang op de „HOT WATER"- toets. Een lange, afzonderlijke signaaltoon weerklinkt. Dit signaleert u, dat de temperatuurstand werd opgeslagen.

Het apparaat schakelt automatisch in en begint te verhitten.

Fabrieksinstelling

Om alle wijzigingen weer in de door de fabriek ingestelde instelling terug te zetten, houdt u de „POWER"-toets ca. 3 seconden lang ingedrukt.

te reinigen.

- Reinig de buitenoppervlakken van het apparaat met een zachte, vochtig gemaakte doek. Bij sterke verontreiniging kan er een zacht reinigingsmiddel wor-

den gebruikt.
· Trek de afdruipbak eruit.
· Neem het afdruiprooster eruit.
· Maak de afdruipbak leeg.
· Reinig de afdruipbak evenals het rooster en de zeefdrager onder stromend water.
· Breng vervolgens de afdruipbak met rooster weer aan.

Reinigingsset

· Neem de afdruipbak eruit.
· Wanneer u de afdruipbak heeft verwijderd, vindt u de reinigingsset binnenin het apparaat aan de kunststofeenheid.
· Neem de reinigingsset eruit.
· Met het dunne uiteinde van de reinigingspin reinigt u de gaatjes van de filterelementen.
· Met het dikkere uiteinde van de reinigingspin reinigt u de buis van de melkschuim-/heetwater-spuitkop.
· Reinig vervolgens de buis met een vochtige doek.

Ontkalken

Net als ieder apparaat, dat met water wordt toegepast, moet ook deze espressoautomaat regelmatig worden ontkalkt.
· Voor het ontkalken kunt u een gangbaar ontkalkingsmiddel voor koffiezetautomaten gebruiken of de Graef-ontkalkingstabletten.
· Ga hierbij als volgt te werk:
· De watertank verwijderen en compleet leegmaken.
· Vul de watertank opnieuw met water en meng het water - volgens de gegevens van de fabrikant - met ontkalkingsmiddel.
· Positioneer de watertank weer in het apparaat.
· Gebruik een kleine borstel voor het reinigen van de koffiezetkop, verwijder alle koffieresten.
· Plaats een groot reservoir onder de koffiezetkop.
· Schakel het apparaat in.
· Zodra het apparaat gereed is, drukt u op de „COFFEE“-toets.
· Zodra het reservoir vol is, maakt u dit leeg en u herhaalt de procedure meerdere keren.
· Na meerdere keren deze procedure te hebben herhaald, schakelt u het apparaat gedurende 10-15 min uit, zodat het ontkalkingsmiddel zijn werking kan ontplooien.
· Daarna schakelt u het apparaat weer in.
· Laat de resterende ontkalkingsoplossing doorlopen, doordat u op de „COFFEE“-toets drukt.
· Daarna neemt u de watertank eruit en u spoelt deze goed uit.
· Vul de watertank weer met vers water.
· Plaats weer een reservoir onder de koffiezetkop.
· Laat nu meerdere keren vers water doorlopen.
· Vul nu de watertank met vers water.

Klantenservice

Mocht het gebeuren, dat uw Graef-apparaat schade vertoont, richt u zich dan a.u.b. tot uw speciaalzaak of tot de klantenservice van Graef.

Veiligheidsinstructies

· Let in het belang van een veilige omgang met het apparaat op de volgende veiligheidsinstructies:
· Controleer het apparaat voordat u het in gebruik neemt ten aanzien van van buitenaf zichtbare schade aan de behuizing, de aansluitkabel en de stekker. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
· Reparaties mogen uitsluitend door een vakman of door de klantenservice van Graef worden uitgevoerd. Door nietoordeelkundige reparaties kunnen er aanzienlijke gevaren voor de gebruiker onstaan. Bovendien vervalt de garantie.
· Een reparatie van het apparaat gedurende de garantieperiode mag uitsluitend door de klantenservice van Graef worden uitgevoerd, anders heeft men bij navolgende schade geen recht op garantie meer.
· Defecte componenten mogen uitsluitend door originele reserveonderdelen worden vervangen. Alleen bij deze onderdelen is gegarandeerd, dat ze aan veiligheidseisen zullen voldoen.
· Dit apparaat is niet bestemd om door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysische, sensorische of psychische vaardigheden of bij gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis te worden gebruikt, tenzij ze door een voor hun veiligheid bevoegde persoon in de gaten worden gehouden of ze van deze persoon instructies hebben ontvangen, hoe ze het apparaat moeten gebruiken.
· Kinderen dienen onder toezicht te staan om ervoor te zorgen, dat ze niet met het apparaat spelen.
· De voedingskabel moet altijd aan de aansluitstekker uit het stopcontact worden getrokken, niet aan de aansluitkabel.
· Draag het apparaat niet aan de aansluitkabel.
· Transporteer het apparaat nooit terwijl het in gebruik is.
· Het apparaat is niet bestemd om met een externe timer of een aparte afstandsbesturing te worden gebruikt.
· Pak de stekker nooit met vochtige handen vast. Verpakkingsmaterialen mogen niet worden gebruikt om te spelen. Er bestaat gevaar voor verstikking.
· Let op de instructies met betrekking tot de eisen aan de plaatsingslocatie evenals de elektrische aansluiting van het apparaat om persoonlijk letsel en materiële schade te voorkomen. Gebruik het apparaat niet, wanneer de stroomkabel of de stekker beschadigd is.
· Laat voor het hernieuwde gebruik van het apparaat een nieuwe aansluitkabel door de klantenservice van Graef of een geautoriseerde vakkracht installeren.
· Maak in geen geval de behuizing van het apparaat open. Wanneer er onder spanning staande aansluitingen worden aangeraakt of de elektrische en mechanische opbouw wordt veranderd, bestaat er gevaar voor stroomschokken.
· Raak nooit onder spanning staande onderdelen aan. Deze kunnen een elektrische stroomschok veroorzaken of zelfs dodelijk letsel tot gevolg hebben.
· De bedieningshandleiding moet permanent bij het apparaat beschikbaar zijn. Deze dient door iedere persoon te worden gelezen en toegepast die opdracht heeft gekregen om het apparaat: in gebruik te nemen, te bedienen, storingen eraan te verhelpen en/of te reinigen.
· Verwijder nooit de met koffiepoeder gevulde zeefdrager tijdens het doorlopen, omdat deze onder druk staat.
· Gebruik het apparaat alleen, wanneer het afdruipraster en het opvangbakje in positie zijn.
· Stel voor het bereiden van de koffie vast of de zeefdrager goed vastgezet is.
· Richt de melkschuim-spuitkop nooit op uzelf of op andere personen. GEVAAR VOOR VERBRANDING!
· Gebruik voor het bewegen van de melkschuim-spuitkop altijd het handvat. Pak de melkschuim-spuitkop na het gebruik niet aan de pijp vast. Deze wordt zeer heet! Schakel het apparaat voor het reinigen uit en trek de stekker uit het stopcontact.
· Laat het apparaat voor iedere reinigingsbeurt afkoelen.
· Gebruik geen aggressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
· Krab hardnekkige verontreinigingen niet af met harde voorwerpen.
· Plaats het apparaat niet in de vaatwasmachine en houd dit ook niet onder stromend water.

Desembalaje
Para desembalar el dispositivo, proceda como sigue:
- Extraiga del embalaje el dispositivo.
- Retire todos los accesorios de embalaje.
- Retire, en su caso, adhesivos del dispositivo (pero no la placa de características de tipo).

Requisitos en el lugar de colocación
Para un funcionamiento seguro y exento de fallos del dispositivo, el lugar de colocación debe cumplir las siguientes condiciones:
- El dispositivo debe estar colocado sobre una base sólida, llana, horizontal, antideslizante y resistente al calor, con suficiente carga máxima.
- Elija el lugar de colocación de forma que los niños no puedan acceder a las superficies calientes del dispositivo.
- El dispositivo no está previsto para la integración en una pared o un armario empotrado.
- No coloque el dispositivo en un entorno caliente, mojado o húmedo.
- La toma de corriente debe ser fácilmente accesible de forma que el cable eléctrico se pueda desenchufar fácilmente en caso necesario.

Antes de la primera utilización
Antes de la primera utilización o de un periodo prolongado sin utilizarlo, debe purgar el dispositivo. Para ello, abra el regulador de vapor y agua caliente y vuélvalo a cerrar después de un breve lapso. Ahora ya puede llenar dos tazas de agua (sin café molido). Proceda según se indica en „Preparativos". Puede ser que el tiempo de bombeo sea de hasta 8 minutos.
En la primera puesta en funcionamiento puede despedir cierto olor a „plástico caliente". Esto es normal y va desapareciendo después de un breve lapso.

Utilización del panel de control
POWER
Con el botón „POWER" puede encender y apagar el dispositivo.
Al principio, el botón „POWER" parpadea en color rojo, es decir, el dispositivo se calienta. Cuando el piloto se pone en verde y los demás botones también aparecen iluminados, el dispositivo está listo. Antes de empezar a preparar el espresso, cerciórese de que esté conectado el regulador para la preparación del vapor y el agua caliente.

STEAM
Con la función STEAM puede espumar la leche. Para activar la función de vapor, pulse el botón „STEAM". El piloto „STEAM" parpadea, „COFFEE" y „HOT WATER" se apagan. Después de un breve lapso de calentamiento, el piloto deja de parpadear. Entonces podrá comenzar con el espumado. Para espumar, gire el selector a „OPEN". Tras finalizar el proceso, vuelva a girar el selector a „OFF".

HOT WATER
Con la función de agua caliente puede calentar el agua y p. ej. utilizarlo para hacer chocolate caliente, calentar tazas o hacer té. Para activar la función de agua caliente, pulse el botón „HOT WATER". El piloto „HOT WATER" parpadea, „COFFEE" y „STEAM" se apagan. Después de un breve lapso de calentamiento, el piloto deja de parpadear. Entonces podrá comenzar. Para obtener agua caliente, gire el selector a „OPEN". Tras finalizar el proceso, vuelva a girar el selector a „OFF".

Espumado
- Pulse el botón „STEAM".
- Ahora se activará la función de vapor para elaborar la espuma.
- Cuando el piloto haya dejado de parpadear, el inyector estará listo para el servicio.
- Cerciórese de que siempre haya suficiente agua en el recipiente.
- Llene el recipiente suministrado hasta 1/3 con leche fría.
- Antes de utilizar el inyector de espuma de leche, hay que purgar el agua condensada acumulada. Esto se consigue orientándolo a la salida y abriendo el vapor brevemente.
- Espere hasta que no salga agua sino sólo vapor y vuelva a cerrar el regulador.
- Sumerja el inyector de espuma de leche con el espumador Pannarello en la leche, aprox. 1 cm por debajo de la superficie.
- Ahora abra el regulador de vapor hasta el tope.
- Mantenga el recipiente de leche ligeramente inclinado.
- Baje el recipiente de leche en cuanto suba el nivel de la leche.
- **PRESTE ATENCIÓN** a que la leche no se debe calentar por encima de los 70°C; ¡de lo contrario, la espuma se hunde muy rápidamente y la bebida luego sabe demasiado dulce o incluso a leche quemada!
- Una buena indicación para la temperatura correcta es cuando no pueda agarrar el recipiente durante más de 3 segundos.

Para el espumado, utilice sólo el recipiente suministrado u otro recipiente más grande. No utilice ninguna taza. Si la leche rebosa, se pueden producir quemaduras.

- Luego vuelva a cerrar el regulador.
- Cerrando la válvula, se produce una presión negativa por el enfriamiento del vapor en el inyector de espuma de leche, de forma que se succiona algo de leche.
- Por ello, espere un momentito antes de sacar de la leche el inyector de espuma de leche.
- Tras el espumado, golpee el recipiente de leche un poco contra el tablero para eliminar las últimas burbujas de aire grandes.
- Voltearlo también ayuda a repartir uniformemente la espuma.
- Limpie el inyector de espuma de leche con un paño húmedo inmediatamente después de finalizar el proceso. En cualquier caso, deje enfriar el tubo un momento, ya que se pone muy caliente.
- Limpie el inyector de espuma de leche con un breve golpe de vapor para que se expulsen del inyector los restos de leche.

Preparación del agua caliente
- Pulse el botón „HOT WATER".
- Ahora se activa la función de agua caliente.
- Cuando el piloto haya dejado de parpadear, el inyector estará listo para el servicio.
- Cerciórese de que siempre haya suficiente agua en el recipiente.
- Gire hacia fuera el inyector de espuma de leche/agua caliente.
- Coloque un recipiente debajo del inyector de espuma de leche/agua caliente.
- Abra el regulador.
- El agua caliente fluirá desde el inyector al interior del recipiente.
- Tras finalizar el proceso, vuelva a cerrar el regulador.

Otras opciones de programación
Temperatura monobloque térmico Espresso
La temperatura del agua se puede modificar en pasos de 1°C hasta un máximo de +/- 3°C.
Proceda según se indica a continuación.
- Pulse el botón „COFFEE" durante 3 segundos.
- Mientras mantiene pulsado el botón „COFFEE", pulse el botón „POWER" y vuelva a soltar el botón „POWER".
- Suelte ahora el botón „COFFEE".

Esto activa la función programable del dispositivo. Para indicar esto, suenan diferentes secuencias de pitidos para distintos niveles.
El piloto situado detrás del botón „STEAM" y el botón „HOT WATER" parpadean.
Subir un nivel (+) : Pulse „HOT WATER"
Bajar un nivel (-) : Pulse „STEAM".
Si ha elegido un nuevo nivel de temperatura, suena una secuencia de pitidos para señalizar que se ha configurado la nueva temperatura.
Para guardar el nuevo nivel de temperatura, pulse el botón „COFFEE" durante 3 segundos. Suena un único pitido largo. Esto indica que se ha guardado el nivel de temperatura.
El dispositivo se enciende automáticamente y empieza a calentar.

Temperatura monobloque térmico del vapor
La temperatura del vapor del dispositivo está ajustada de forma que al espumar leche se produzca un vapor potente y seco. La temperatura del vapor se puede de modificar en pasos de 1 °C hasta un máximo de +/- 3 °C.
Proceda según se indica a continuación.
- Pulse el botón „STEAM" durante 3 segundos.
- Mientras mantiene pulsado el botón „STEAM", pulse el botón „POWER" y vuelva a soltar el botón „POWER".
- Suelte ahora el botón „STEAM".

Esto activa la función programable de la temperatura del vapor. Para indicar esto, suenan diferentes secuencias de pitidos para distintos niveles.
El piloto situado detrás del botón „COFFEE" y el botón „HOT WATER" parpadean.
- Subir un nivel (+) : Pulse „HOT WATER"
- Bajar un nivel (-) : Pulse „COFFEE".

Si ha elegido un nuevo nivel de temperatura, suena una secuencia de pitidos para señalizar que se ha configurado la nueva temperatura.
Para guardar el nuevo nivel de temperatura, pulse el botón „STEAM" durante 3 segundos. Suena un único pitido largo. Esto indica que se ha guardado el nivel de temperatura.
El dispositivo se enciende automáticamente y empieza a calentar.

Humedad del vapor y potencia de la bomba
La frecuencia de bombeo del vapor de este dispositivo está preconfigurada; 0,3 segundos „encendido" y 0,5 segundos „apagado". Existe la posibilidad de modificar esta preconfiguración. Al modificarse la frecuencia, el vapor se hace más húmedo o más seco hasta llegar a ser un vapor fuerte y seco, ideal para crear una espuma estable. La frecuencia de bombeo (tiempo „apagado") se puede subir o bajar 0,1 segundos, según se adapte a sus necesidades.
Proceda según se indica a continuación.
- Pulse el botón „HOT WATER" durante 3 segundos.
- Mientras mantiene pulsado el botón „HOT WATER", pulse el botón „POWER" y vuelva a soltar el botón „POWER".
- Suelte ahora el botón „HOT WATER".

Esto activa la función programable de la temperatura del vapor. Para indicar esto, suenan diferentes secuencias de pitidos para distintos niveles.
El piloto situado detrás del botón „COFFEE" y el botón „HOT WATER" parpadean.
Pulse uno de los dos botones en un lapso de 30 segundos y vuélvalos a soltar, según desee aumentar o reducir la temperatura.
- Subir un nivel (+) : Pulse „STEAM".
- Bajar un nivel (-) : Pulse „COFFEE".

Si ha elegido un nuevo nivel de temperatura, suena una secuencia de pitidos para señalizar que se ha configurado la nueva temperatura.
Para guardar el nuevo nivel de temperatura, pulse el botón „HOT WATER" durante 3 segundos. Suena un único pitido largo. Esto indica que se ha guardado el nivel de temperatura.
El dispositivo se enciende automáticamente y empieza a calentar.

Configuración de fábrica
Para reponer todos los cambios a la configuración de fábrica, mantenga pulsado el botón „POWER" durante 3 segundos. Todos los ajustes que haya programado.

la limpieza
- Limpie las superficies exteriores del dispositivo con un paño suave y húmedo. En caso de suciedad persistente se puede utilizar un producto de limpieza suave.
- Extraiga la bandeja de goteo.

- Retire la rejilla de goteo.
- Vacíe la bandeja de goteo.
- Limpie la bandeja de goteo así como la rejilla y el soporte de tamiz colocándolos bajo agua corriente.
- A continuación, vuelva a introducir la bandeja de goteo y la rejilla.

Set de limpieza

- Extraiga la bandeja de goteo.
- Una vez haya retirado la bandeja de goteo, puede encontrar el set de limpieza en el plástico del interior del dispositivo.
- Extraiga el set de limpieza.
- Con el extremo más delgado del pin de limpieza puede limpiar los agujeros del filtro.
- Con el extremo más grueso del pin de limpieza puede limpiar el tubo del inyector de espuma de leche/agua caliente.
- A continuación, limpie el tubo con un paño húmedo.

Descalcificación

Como cualquier dispositivo que funcione con agua, la máquina de hacer café se debe descalcificar regularmente.

Para descalcificarla, utilice un descalcificador convencional para máquinas de hacer café o las pastillas descalcificadoras Graef.

Proceda según se indica a continuación.

- Retire el depósito de agua y vacíelo por completo.
- Vuelva a echar agua en el depósito de agua y mézclela con el descalcificador - conforme a las indicaciones del fabricante.
- Vuelva a colocar el depósito de agua dentro del dispositivo.
- Utilice un cepillo pequeño para limpiar el cabezal aspersor, retire todos los restos del café.
- Ahora coloque un recipiente grande debajo del cabezal aspersor.
- Encienda el dispositivo.
- En cuanto el dispositivo esté listo, pulse el botón „COFFEE".
- En cuanto el recipiente esté lleno, vacíelo y repita el proceso varias veces.
- Después de varias repeticiones, apague el dispositivo durante aprox. 10-15 min para que el descalcificador puede hacer efecto.
- Posteriormente, vuelva a encender el dispositivo.
- Deje fluir la solución descalcificadora restante pulsando el botón „COFFEE".
- Posteriormente, extraiga el depósito de agua y enjuáguelo bien.
- Vuelva a llenar el depósito de agua con agua fresca.
- Vuelva a colocar un recipiente por debajo del cabezal aspersor.
- Ahora deje fluir varias veces el agua fresca.
- Luego llene el depósito de agua con agua fresca.

Atención al cliente

Si su dispositivo Graef tuviera un daño, le rogamos se dirija a su tienda especializada o al servicio de atención al cliente de Graef.

Instrucciones de seguridad

Este dispositivo cumple las disposiciones de seguridad vigentes. Sin embargo, un uso inapropiado puede producir daños personales y materiales. Respete las siguientes instrucciones de seguridad para manipular el dispositivo con seguridad.

- Compruebe antes de la utilización si el dispositivo presenta daños exteriores visibles en la carcasa, el cable de alimentación y el enchufe. No ponga en funcionamiento el dispositivo si está dañado.
- Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por un especialista o por el servicio de atención al cliente de Graef. Por reparaciones inadecuadas pueden surgir peligros considerables para el usuario. Además, expira la garantía en ese caso.
- Una reparación del dispositivo durante el plazo de garantía sólo puede ser efectuada por el servicio de atención al cliente de Graef; de lo contrario, deja de haber derecho a la garantía en caso de daños posteriores.
- Los componentes defectuosos sólo pueden ser sustituidos por repuestos originales. Sólo en estas piezas queda garantizado que se cumplan los requisitos de seguridad.
- Este dispositivo no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o falta de experiencia y/o falta de conocimiento, salvo que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o reciban de ella instrucciones acerca de cómo utilizar el dispositivo.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el dispositivo.
- Desenchufe el dispositivo tirando del enchufe, no del cable de alimentación.
- No transporte el dispositivo por el cable de alimentación.
- No transporte nunca el dispositivo durante el funcionamiento.
- El dispositivo no está destinado a ser utilizado con un temporizador externo ni un mando a distancia aparte.
- No agarre el enchufe con las manos húmedas.
- No utilice el dispositivo cuando el cable eléctrico o el enchufe estén dañados.
- Antes de reutilizar el dispositivo, mande instalar un cable de alimentación al servicio de atención al cliente de Graef o a un especialista autorizado.
- No abra la caja del dispositivo bajo ninguna circunstancia. Si se tocan conexiones que llevan tensión y se cambia la estructura eléctrica y mecánica, existe peligro de electrocución.
- No toque nunca piezas bajo tensión. Esto podría producir una electrocución o incluso la muerte. Compruebe si el material suministrado está completo y presenta daños visibles.
- Avisen inmediatamente al transportista y al proveedor si el suministro está incompleto o si se han producido daños por un embalaje defectuoso o por el transporte. Nunca retire el soporte de tamiz lleno de café molido durante el servicio, ya que se encuentra bajo presión.

- Utilice el dispositivo sólo con la rejilla de goteo y la bandeja de recogida colocadas en posición.
- Antes de preparar el café, cerciórese de que el soporte de tamiz esté bien fijado. Las reparaciones en dispositivos eléctricos sólo deben ser realizadas por especialistas formados por el fabricante. Por reparaciones inadecuadas pueden surgir peligros considerables para el usuario y se pueden producir daños en el dispositivo.
- Nunca oriente el inyector de espuma de leche hacia usted mismo ni hacia otras personas. ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!
- Utilice siempre el asa para mover el inyector de espuma de leche. No agarre el inyector de espuma de leche por el tubo después de utilizarlo. ¡Se pone muy caliente!
- Apague el dispositivo antes de la limpieza y quite el enchufe de la toma de corriente.
- Antes de limpiarlo, deje que el dispositivo se enfríe.
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos ni disolventes.
- No raspe la suciedad persistente con objetos duros.
- No introduzca el dispositivo en el lavavajillas ni lo coloque debajo del agua corriente.



Entsorgung

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektronischen Haushaltsabfall entsorgt werden. Das Symbol auf dem Produkt und in der Gebrauchsanleitung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß Ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

2 Jahre Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Herstellergarantie für Mängel, die auf Fertigungs- und Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 439 ff. BGB-E bleiben von dieser Regelung unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Darüber hinaus übernehmen wir für Schäden durch fehlende oder unzureichende Entkalkung und Pflege keine Haftung. In diesem Fall erlischt die Garantie ebenfalls. Weitergehend sind Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Für Schäden, die durch eine nicht von uns oder einer unserer Vertretungen durchgeführte Reparatur entstehen, ist ein Garantieanspruch ausgeschlossen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Produkt austauschen.



Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg

Deutschland
Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg
Tel: 02932-9703688
Fax: 02932-970390
service@graef.de

Österreich
Emil Pickhart KG
Hosnedlgasse 12
A-1220 Wien
Tel: 0043 / 1-259 71 31
Fax: 0043 / 1-259 62 63
graef@pickhart.at

Schweiz
ASTAVEL GmbH
Lättichstrasse 4 a
CH-6342 Baar
Tel: 0041 / 41 760 45 45
Fax: 0041 / 41 760 61 05
info@astavel.ch

Belgien
J.van Ratingen N.V. S.A.
Stadsheide 11
B-3500 Hasselt
Tel: 0032 / 11 22 21 71
Fax: 0032 / 11 22 97 90
info@vanratingen.com

Niederlande
Första Nederland BV
Kellenseweg 2a
NL-4004 JD Tiel
Tel: 0031 / 344 61 54 70
Fax: 0031 / 344 62 14 06
info@forsta.nl

Großbritannien
EPE International Ltd.
EPE House
Queens Square Leeds Road
Huddersfield
West Yorkshire HD21XN
Tel: 0044 / 1484 450 888
Fax: 0044 / 1484 429 880
sales@epeinternational.com

Dänemark / Norwegen
AK Trading ApS
Froslewej 98
DK-6330 Padborg
Tel: 0045 / 77 - 34 24 00
Fax: 0045 / 77 34 24 09
service@ak-trading.com

Schweden / Finnland
Adesso AB
Förrådsvägen 6
SV-18141 Lidingö
Tel: 0046 / 8 663 40 60
Fax: 0046 / 8 663 40 62
info@adesso.se

Spanien
Índalo Electrodomésticos S.L.
C/Valle de Tormes, 2 Oficinas 96-97
E-28660 Boadilla del Monte
Tel: 0034 / 91 633 89 94
Fax: 0034 / 91 633 89 92
info@indaloelectro.es

Portugal
Lusomax
Av. Salguerio Maia, 949-Abóda
P-2785-502 S Domingos de Rana
Tel: 00351 / 214 10 10 06
Fax. 00351 / 214 10 10 37
geral@lusomax.pt

Italien
EUROMETALNOVA S.p.A.
Via S. Pio X, 44
IT-31020 S.Vendemiano (TV)
Tel: 0039 / 438 40 07 98
Fax: 0039 / 438 40 04 84
info@eurometalnova.it

Slowenien / Kroatien
Hermann Sick Werksvertretung
Briefelsdorf 9A
A-9560 Feldkirchen i.Ktn.;
Tel: 0043 / 42 77 29 04 10
Fax: 0043 / 42 77 29 040 14
office@sick-werksvertretung.at

Ungarn
Dunartis Ltd.
Hermina u. 74/a
HU-1162 Budapest
Tel: 0036 / 20 417 54 84
info@dunartis.hu

Griechenland
Solino
Alexandrou Papanastasiou 7
GR-18534 Piräus
Tel: 0030 / 21 04 17 32 01
info@solino.gr

Tschechien / Slovakei
PRIVEST s. r. o.
Na Zlatnici 301/2
CZ-Praha 4, PSC 14700
Tel.: 00420 / 241 410 819
Fax.: 00420 / 241 410 688
graef@privest.cz

Polen
BASTRA Weindich Spółka jawna
ul. Adamieckiego 8
PL-41503 Chorzów
Tel: 0048 / 32 746 91 91
Fax. 0048 / 32 770 79 05
info@weindich.com.pl

Estland / Lettland / Litauen
UAB „ARTE DOMESTICA"
Žirmūnų g. 66
LT-09131 Vilnius
Tel: 00370 / 5 205 88 83
Fax. 00370 / 5 203 15 61
info@artedomestica.eu

Entkalkung / Decalcification

